

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33**

(2022/C 130/17)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

**„Mittelrhein“****PDO-DE-A1269-AM01****Dátum oznámenia: 28.12.2021****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Opis vínnych/vinárskych výrobkov a analytických a/alebo organoleptických vlastností**

Opis:

Zmena minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu a minimálnej mernej hmotnosti muštu (ktoré sa presunuli z bodu 5.1 do bodu 3.2 špecifikácie výrobku) akostného vína (*Qualitätswein*) vyrábaného z odrody Dornfelder v rokoch s výnimočnými poveternostnými podmienkami.

Štandardné hodnoty akostného vína vyrábaného z odrody Dornfelder: 8,8 obj. % celkového alkoholu/68 °Oechsle.

DOPLNENIE:

„Podľa rozhodnutia predstavenstva uznaného spolku Schutzgemeinschaft Mittelrhein (Spolok na ochranu vína ‚Mittelrhein‘) sa v rokoch s výnimočnými poveternostnými podmienkami môže minimálny prirodzený obsah alkoholu/minimálna merná hmotnosť muštu odrody Dornfelder stanoviť na 8,3 obj. % celkového alkoholu/65 ° Oechsle. Takéto opatrenia sa vzťahujú výlučne na ročník vína, vzhľadom na ktorý sa prijalo rozhodnutie. Rozhodnutie ochranného spolku sa vhodným spôsobom zverejní.“

Rozdielne výrobky sa označujú názvom s informáciami o ich minimálnom prirodzenom obsahu alkoholu/minimálnej mernej hmotnosti muštu a opisom ich organoleptických vlastností.

DOPLNENIE:

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

(<sup>1</sup>) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvody zmeny:

Cieľom mierneho zníženia minimálneho obsahu alkoholu/minimálnej mernej hmotnosti muštu odrody Dornfelder je umožniť skorší zber, aby sa minimalizovali negatívne účinky nových škodlivých organizmov. V roku 2014 sa napríklad čerešňová drozofila stala hrozbou pre skoro dozrievajúce odrody červeného hrozna. Odložením zberu z dôvodu doteraz platnej minimálnej mernej hmotnosti muštu hrozí výrazné zníženie kvality a objemu hrozna zozbieraného v takýchto rokoch.

Opisy organoleptických vlastností sa spresnili, aby lepšie vystihovali rôzne výrobky.

Doplnením celkového obsahu alkoholu vín vyrábaných bez akéhokoľvek obohacovania sa využíva úvodná klauzula v nariadení EÚ.

## 2. Vymedzenie oblasti

Opis:

Oblasť CHOP „Mittelrhein“ sa vymedzila nanovo.

DOPLNENIE:

Vymenúvajú sa jednotlivé obce vrátane okresov a čísel okresov.

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach výtýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese [www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetkennzeichen-wein).

Dôvody zmeny:

Táto zmena týkajúca sa vymedzenia oblasti nie je náhodná, ale potrebná, aby sa predišlo značným nevýhodám pre vinohradníctvo a poľnohospodárstvo, širokú verejnosť a ekosystém a pre kultúrnu krajinu oblasti Mittelrhein, ktorá sa postupom času rozvinula.

Dôvody na vymedzenie oblasti sú podrobnejšie vysvetlené v tejto časti:

Ohradené vinohrady sú potrebné na zabezpečenie kvality, najmä pokiaľ ide o opatrenia na ochranu krov.

Opatrenia na ochranu krov sú vo vinohradníctve nevyhnutné, nie sú však vždy zlučiteľné s inými plodinami. Spájanie vinohradov s pôdou s iným využitím (napr. pasienky, obrábanie pôdy, pestovanie ovocia alebo zeleniny) často spôsobuje problémy, ktorým by sa malo podľa možnosti vyhnúť:

Čím menej styčných bodov medzi pôdou využívanou na vinohradníctvo a pôdou s iným využitím (poľnohospodárstvo, ovocinárstvo, pasienky atď.), tým menej súvisiacich negatívnych vplyvov na pestovanie a kvalitu vína.

Je to spôsobené osobitnými požiadavkami na hospodárenie v oblasti vinohradníctva, najmä ochrany krov. Niektoré z používaných prípravkov na ochranu krov sa značne líšia, najmä pokiaľ ide o oblasť ich používania, povolenie pre konkrétnu plodinu alebo čakacie lehoty. Na mnohých historických svahoch oblasti Mittelrhein sa okrem toho ochrana krov vykonáva postrekom z vrtuľníka, pri ktorom – z technických a fyzikálnych dôvodov – existuje vyššie riziko unášania. Na účinný postrek vrtuľníkom je výhodný geometrický postrekovací systém vo forme dlhých, rovných dráh pozdĺž svahu a vyžaduje si súvislú plochu vinohradov.

Poľnohospodári a vinohradníci sú povinní zabrániť šíreniu prípravkov na ochranu krov na iné plodiny a necieľové oblasti, a to aj dodržiavaním požiadaviek na vzdialenosť. Postrek viniča na okraji vinohradu preto nie je možný, čo znemožňuje pestovanie. To isté platí pre ornú pôdu, pasienky a ovocinársku pôdu, ktoré hraničia s vinohradmi. Veľké rozptýlenie vinohradov vedie k finančným stratám všetkých poľnohospodárov. Problém je osobitne výrazný v situáciách, keď sa používa postrek vrtuľníkom, pretože vrtuľníky musia spĺňať mimoriadne prísne požiadavky na vzdialenosť z dôvodu zvýšeného rizika unášania. Ak sa vinohrady presunú do oblastí, kde sa používa postrek vrtuľníkom, predchádzajúce vinohrady sa stanú necieľovými oblasťami, na ktoré sa uplatňujú požiadavky na vzdialenosť. Tieto vinohrady sú týmto ekonomicky znevýhodnené.

Aj keď sa prípravky na ochranu krov správne použili, môžu sa dostať na susedné pozemky s iným využitím, čo spôsobí nežiaduce vegetatívne poškodenie v necieľových oblastiach a zhorší kvalitu a predajnosť výrobkov v dôsledku prítomnosti určitých zvyškov. Keďže niektoré prípravky na ochranu krov sa nesmú používať na pestované plodiny, skúškami na zvyšky sa môže na základe presnej analýzy a nízkych maximálnych limitov zvyškov zistiť, že výrobok nie je vhodný na uvedenie na trh. V praxi sa takéto prípady vyskytujú často. Aj keď za takéto škody môžu niesť zodpovednosť znečisťovatelia, zachovávanie ohradených vinohradov môže znížiť okrajové oblasti na minimum, a tým odstrániť problémy.

Ochrana širokej verejnosti a ekosystému prostredníctvom hospodárenia na základe extrémnej svahovitosti

Strmé svahy zohrávajú v súčasnosti kľúčovú úlohu pri zabraňovaní erózii a odtoku vody. Terasové vinohradníctvo a vinohradnícke múry zabraňujú odtekaniu povrchovej vody zo svahu. Vinič a zelená pokrývka stabilizujú pôdu a priebežne sa udržiavajú. Správne obhospodarovanie pôdy zabezpečuje dobrú štruktúru pôdy a vysokú infiltráciu vody do pôdy. Stručne povedané, erózia sa minimalizuje, voda sa v prípade silného dažďa reguluje a zamedzuje sa odplavovaniu živín (hlavne fosforečnanov) do povrchových vôd. Bez aktívneho obhospodarovania by terasy a múry schátrali. Pôda by prerástla krovím a stratila by úrodnosť a štruktúru. Dôsledkom by v prípade silného dažďa boli erózia, odplavovanie pôdy a živín a zosuvy pôdy. Ohrození by boli obyvatelia a doprava a došlo by k škodám.

Spojené vinohrady umožňujú v oblasti vinohradníctva účinné obhospodarovanie a spôsoby ochrany.

Stratégie ochrany krov s nízkym vplyvom s kvalitatívnymi, environmentálnymi a hospodárskymi výhodami sú dôležité pre zabezpečenie udržateľnej výroby vysokokvalitných vín:

Na boj proti obalovačom viniča sa používajú napríklad feromóny. Toto ochranné opatrenie funguje iba vtedy, ak sú feromónové odparovače, ktoré sú potrebné na obmedzenie rozmnožovania a zmätenie škodcov, rozmiestnené čo najviac. V rámci toho je výrazne lacnejšie, ak sa vyhne dvojitému usporiadaniu na okrajoch (hranice s inými plodinami, využitím či vegetáciou), ktoré je potrebné z technických dôvodov. Ohradené vinohrady môžu výrazne minimalizovať záťaž spojenú s feromónovými odparovačmi. Porýnie-Falcko okrem toho zaviedlo program rozvoja „EULLE“ (environmentálne opatrenia, rozvoj vidieka, poľnohospodárstvo a potravinárstvo), prostredníctvom ktorého sa poskytuje podpora biotechnickým postupom ochrany krov v oblasti vinohradníctva, a to pre súvislé vinohradnícke oblasti s rozlohou najmenej 2 hektáre. Ak však pozemky pokrývajú menej ako 2 hektáre, a to v dôsledku presunu jednotlivých vinohradov na ornú pôdu, potom už táto podpora RAK pre zostávajúce vinohrady nie je dostupná. Má to nežiaduci vplyv na financie poľnohospodárov z týchto vinohradov. Bez uvedenej finančnej podpory však biotechnická ochrana krov nie je hospodársky realizovateľná. Výsledkom je nárast používania insekticídov, čo má zase negatívny vplyv na ekosystém.

Ohradené vinohrady sú potrebné aj z technického a hospodárskeho hľadiska, aby sa zrelé bobule hrozna chránili pred poškodením vtákmi, pretože len tak je možné zabezpečiť účinnú ochranu. Veľmi rozptýlené vinohrady vedú naopak k vyšším nákladom a zvýšenému znečisteniu hlukom.

Ohradené vinohrady zároveň pomáhajú predchádzať škodám spôsobeným zverou:

Zníženie nadmerne vysokej populácie diviakov je z vinohradníckeho hľadiska dôležitou otázkou. Toto zníženie je okrem iného potrebné preto, že škody spôsobené zverou vo vinohradoch v Porýní-Falcku sa zvyčajne nenahrádzajú. Ohradené vinohrady znižujú aj riziko vypuknutia afrického moru ošípaných, ktorý podlieha oznamovacej povinnosti a ktorý predstavuje závažné riziko pre chov hospodárskych zvierat v Nemecku. V skutočnosti je jednoduchšie a menej nákladné vyrovnáť sa s diviakmi v ohradených vinohradoch ako v oblastiach využívaných na pestovanie rôznych plodín (napr. hrozna, plodín pestovaných na ornej pôde a ovocia), ktoré diviakom často poskytujú viac útočísk.

Kvapkové zavlažovanie sa stáva v suchom lete čoraz dôležitejšie, najmä v prípade mladých vinohradov. Bez neho by vinič nemohol rásť. Ohradené vinohrady predstavujú výrazné prínosy, pokiaľ ide o výstavbu a prevádzku potrebnej infraštruktúry (studne, potrubia atď.). Zefektívňujú a zlacňujú spoločné získavanie vody a spoločné využívanie dopravných a distribučných vedení.

Požiadavky na hospodárenie sú v prípade vinohradníctva iné ako napríklad v prípade obrábania pôdy. Ak by sa tieto plochy už nevyužívali na vinohradníctvo, hrozí najmä na strmých svahoch prerastanie krovím, pretože nie sú vhodné na obrábanie pôdy, ani ako pasienky. Na týchto neobrábaných plochách by mohli začať rásť hostiteľské rastliny pre neželaných škodcov, ako je čerešňová drozofila (napr. ostružiny), čo by ohrozilo zdravie a kvalitu hrozna v susedných vinohradoch.

Kultúrna krajina, ktorá sa postupom času vyvíjala, a prírodná scenéria, ktorá zahŕňa tradičné vinohrady, je rozhodujúcim faktorom určujúcim vlastnosti vín s CHOP „Mittelrhein“ a jeho dobrého mena.

Vinohradníctvom v tradičných vinohradoch, ktorými sa krajina vyznačuje, sa vymedzuje charakter vinárskej oblasti pre miestnych obyvateľov, členov vinárskeho priemyslu v oblasti, odborníkov a spotrebiteľov. Vyplýva to aj z toho, že reklama na víno pravidelne využíva pri prezentácii vinárskej oblasti snímky zhotovené v tradičných vinohradoch.

Presunom výroby vína na tradičnú ornú pôdu by sa zmenila charakteristická krajina, čo by malo zodpovedajúci vplyv na kultúrnu krajinu, ktorá sa vyvinula a UNESCO ju dokonca uznalo za svetové dedičstvo. S odkazom na výnimočnú univerzálnu hodnotu lokality a príslušné požiadavky na ochranu a hospodárenie UNESCO uvádza: „Opatrenia prijaté na pozemkoch (horného stredného údolia Rýna) slúžia predovšetkým na ... udržiavanie tradície vinohradníctva na strmých svahoch údolia, zabezpečenie biotopov pre vzácné živočíšne a rastlinné druhy a všeobecné zabezpečenie toho, aby sa stav životného prostredia nezmenil.“

Téma vína zohráva významnú úlohu aj v oblasti cestovného ruchu – v spojení s tradičnou vinohradníckou oblasťou a tradičnými vinohradmi. Tradičná vinohradnícka oblasť poskytuje hospodársku základňu pre mnohé podniky pôsobiace v odvetví cestovného ruchu, ako sú reštaurácie a hotely, a to vďaka scenérii a množstvu turistických zážitkov, ktoré ponúka krajina s vinohradmi (napr. vínne chodníky v oblasti Mittelrhein, turistická trasa Rheinsteig a turistická trasa po hradoch pozdĺž rieky Rýn). Ak by sa oblasť v špecifikácii výrobku nevymedzila, umožnilo by to presun vinohradov na pôdu, ktorá je v súčasnosti pasienkom alebo ornou pôdou. Ako sa už uviedlo, mnohé tradičné vinohrady by sa tým vystavili riziku prenikania krovia, keďže nie sú vhodné na iné využitie ako na vinohradníctvo, a to z dôvodov svojej malej veľkosti, vlastností a často zlej dostupnosti. Okrem uvedených dôsledkov na životné prostredie by prerastanie krovím malo aj hospodárske dôsledky, pretože takáto krajina je pre turistov vizuálne neatraktívna.

Vína prezentované v odborných publikáciách, ktoré výrazne formujú vnímanie a dobrú povest' CHOP „Mittelrhein“, často pochádzajú z tradičných spojených vinohradov (napr. Bopparder Hamm, Bacharacher Hahn, Oberweseler Ölsberg, Leutesdorfer Gartenlay).

Stručne povedané, CHOP „Mittelrhein“ so svojimi súvislými vinohradníckymi oblasťami, ktoré charakterizujú krajinu, vníma pozitívne verejnosť, priemysel, spotrebiteľia i turisti. Nákup a pitie vína „Mittelrhein“ vyvoláva v mysli spotrebiteľov obrazy tradičných vinohradov, ktoré sú umocnené prípadnými dovolenkovými zážitkami. Vďaka tomu je CHOP „Mittelrhein“ výnimočné a jedinečné.

Z uvedených dôvodov je zjavné, že pestovanie viniča na jedinom a prednostne ohradenom pozemku má mnoho rôznych výhod pre vlastníkov a prevádzkovateľov vinohradov, ako aj pre životné prostredie a širokú verejnosť. Preto by sa podiel vinohradov, ktoré sú rozptýlené na viacerých lokalitách, ktorý je v súčasnosti veľmi nízky, nemal zvyšovať, a to vzhľadom na mnohé rôzne nevýhody uvedené v predchádzajúcom texte.

### 3. Muštové odrody

Opis:

Nasledujúce odrody boli doteraz uvedené v bode 7 (ktorý sa má stať bodom 8) špecifikácie výrobku:

V Porýní-Falcku:

Biele vína

Auxerrois, Bacchus, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Ortega, Osteiner, Phoenix, Reichensteiner, Roter Traminer, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Weißer Riesling, Würzer.

Červené a ružové vína

Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Rotberger, Saint-Laurent.

V Severnom Porýní-Vestfálsku:

Biele vína

Auxerrois, Bacchus, Ehrenfelser, Faberrebe, Freisamer, Früher Malingre, Gelber Muskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Kanzler, Kerner, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Traminer, Ruländer, Scheurebe, Siegerrebe, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

Červené a ružové vína

Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Früher Roter Malvasier, Helfensteiner, Heroldrebe, Regent, Rotberger, Roter Gutedel, Saint-Laurent.

Zoznamy odrôd pre Porýnie-Falcko a Severné Porýnie-Vestfálsko sa zlúčili do spoločného zoznamu.

DOPLNENIE:

Do zoznamu odrôd sa doplnili tieto odrody:

Biele vína

Albalonga, Arnsburger, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay Rosé, Felicia, Früher roter Malvasier, Goldmuskateller, Goldriesling, Hiberna, Hölder, Juwel, Kernling, Merzling, Muscaris, Orion, Prinzipal, Regner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Saphira, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Septimer, Silcher, Sirius, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris.

Červené a ružové vína

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Franc, Cabernet Mítos, Cabertin, Calandro, Färbertraube, Hegel, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Rondo, Rosenmuskateller, Rubinet, Syrah, Tauberschwarz, Wildmuskat.

Doplnili sa synonymá odrôd.

Dôvody zmeny:

Predchádzajúci zoznam odrôd bol neúplný. Rozšíril sa tak, aby uvádzal všetky doteraz klasifikované odrody a ich synonymá.

#### 4. Uplatniteľné požiadavky podľa právnych predpisov EÚ alebo vnútroštátnych právnych predpisov

Opis:

V bode 10 špecifikácie výrobku sa stanovujú ďalšie požiadavky na označovanie.

Menšie zemepisné jednotky:

DOPLNENIE:

Vinohradnícky register je zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov a jednotlivých vinohradov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (okres, obvod, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia-Falcka. V Severnom Porýní-Vestfálsku ho spravuje Poľnohospodárska komora Severného Porýnia-Vestfálska. Vinohradnícky register sa zriadil a udržiava na základe:

- § 23 ods. 3 a 4 zákona o víne (*Weingesetz*),
- § 29 nariadenia o víne (*Weinverordnung*),
- krajského zákona o ustanovení lokalít, oblastí a vinohradníckeho registra (zákon o vinohradoch) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*],
- nariadenia, ktorým sa uplatňujú právne predpisy o víne [*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)*],
- § 2 ods. 16 krajského nariadenia o zodpovednosti v oblasti vinárskych právnych predpisov (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Hranice malej zemepisnej jednotky sa môžu meniť len so súhlasom príslušnej organizácie podľa § 22g zákona o víne, ktorá musí akékoľvek zmeny oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu.

Dôvody zmeny:

Ustanovenia o označovaní by sa mali doplniť tak, aby pokrývali menšie zemepisné jednotky a odrážali platné právne predpisy.

#### 5. Kontrolné orgány

Opis:

Doplnenia týkajúce sa kontrolných orgánov určených v bode 11 špecifikácie výrobku a ich úloh.

DOPLNENIE:

Poľnohospodárskej komore bude pri jej monitorovacích úlohách pomáhať:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (Krajský vyšetrovací úrad Porýnia-Falcka)

Mainzer Straße 112

56068 Koblenz

DEUTSCHLAND

Tel. +49 26191490

Fax +49 2619149190

e-mail: poststelle@lua.rlp.de

V prípade Severného Porýnia-Vestfálska:

riaditeľ Poľnohospodárskej komory Severného Porýnia-Vestfálska ako splnomocnenec spolkovéj krajiny:

Fachgebiet 63 – Gartenbau

Gartenstraße 11

50765 Köln-Auweiler

DEUTSCHLAND

Tel. +49 2215340561

Fax +49 2215340196561

e-mail: weinbau@lwk.nrw.de

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (Agentúra Severného Porýnia-Vestfálska pre prírodu, životné prostredie a ochranu spotrebiteľov)

Leibnizstraße 10  
45659 Recklinghausen  
DEUTSCHLAND

Tel.+49 2361 3050

Fax +49 2361 3053786

e-mail: abteilung8@lanuv.nrw.de

Dôvody zmeny:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (Krajinský vyšetrovací úrad Porýnia-Falcka) by sa mal doplniť ako kontrolný orgán, pretože v tejto oblasti vykonáva úlohy monitorovania. Zmenila sa adresa Poľnohospodárskej komory Severného Porýnia-Vestfálska.

## 6. **Ostatné**

Opis:

Redakčné zmeny v súlade s požiadavkami EÚ.

Dôvody zmeny:

Redakčné zmeny sa musia vykonať, aby sa splnili požiadavky EÚ.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. **Názov výrobku**

Mittelrhein

#### 2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

#### 3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

#### 4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele akostné víno (Qualitätswein)*

##### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Biele vína

Biele vína majú vo všeobecnosti svetlozelenú až výrazne tmavozlatú alebo dokonca jantárovožltú farbu. Ich arómy sa zvyčajne pohybujú od čerstvého po exotické ovocie a niekedy sú kvetinové alebo korenisté. V závislosti od toho, ako víno vyzrieva, môže mať aj jemnú až výraznú fenolovú a praženú arómu. Biele vína majú zvyčajne jemnú až silnú chuť a elegantnú až pikantnú štruktúru kyselín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 2. Červené akostné víno (*Qualitätswein*)

### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Červené vína

Najmä červené vína majú vodnatú červenú až tmavofialovú, ojedinele dokonca modrastú farbu, niekedy s hnedastými odtieňmi. Ich arómy sú zvyčajne ovocné s náznakmi bobuľovitých plodov. Môžu mať aj korenistú, zemitú povahu a čokoládové tóny. V závislosti od toho, ako vína vyzrievajú, môžu mať aj jemnú až výraznú fenolovú a praženú arómu. Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a zamatovo mäkkú až miernu štruktúru kyselín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 3. Ružové, akostné víno *Weißherbst* a *Blanc de Noir* (*Qualitätswein*)

### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Ružové vína, *Weißherbst*, *Blanc de Noir*

Ružové vína majú zvyčajne jemnú až jasnú svetločervenú farbu. Vína *Weißherbst* zvyčajne majú svetloružovú až stredne výraznú ružovú farbu. Vína *Blanc de Noir* majú farbu bieleho vína. Arómy sú zvyčajne ovocné s tónmi červených bobúľ a červeného ovocia. Môžu mať aj korenisté arómy. Arómy vín *Blanc de Noir* sú zvyčajne ovocné a svieže s tónmi bobuľovitých plodov a niekedy aj jemnými kvetinovými alebo korenistými vlastnosťami. Zvyčajne majú delikátnu až bohatú chuť podloženú jemnou až osviežujúcou kyslosťou.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 4. Akostné víno Rotling (Qualitätswein)

## STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Vína Rotling majú zvyčajne svetločervenú až jasnú svetločervenú farbu. Ich arómy sú zvyčajne ovocné alebo môžu byť trochu korenisté s tónmi bobuľovitých plodov, jadrového ovocia a citrusových plodov. Zvyčajne majú jemnú až bohatú chuť a osviežujúcu štruktúru kyselín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

## Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 5. Predikátne víno „Kabinett“ (Prädikatswein Kabinett)

## STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Predikátne víno „Kabinett“

Predikátne vína „Mittelrhein“ „Kabinett“ sú vo všeobecnosti ovocné a svieže vína s pôsobivou kyslosťou a miernym obsahom alkoholu.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

## Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 6. Predikátne víno „Spätlese“ (Prädikatswein Spätlese)

## STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Predikátne víno „Spätlese“

Predikátne vína „Mittelrhein“ „Spätlese“ sa spravidla vyznačujú intenzívnymi arómami žltého ovocia a jemnou, vyváženou štruktúrou kyselín.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.



Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

#### 7. Predikátne víno „Auslese“ (Prädikatswein Auslese)

##### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Predikátne víno „Auslese“

Predikátne vína „Mittelrhein“ „Auslese“ zvyčajne majú intenzívnu farbu a vyznačujú sa intenzívnymi arómami žltého, niekedy až exotického ovocia. Prítomnosť botrytizovaných bobúľ môže viesť k jemným tónom podobným medu a balzamika.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

#### 8. Predikátne víno „Beerenauslese“ (Prädikatswein Beerenauslese)

##### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Predikátne víno „Beerenauslese“

Predikátne vína „Mittelrhein“ „Trockenbeerenauslese“ sa vyrábajú z prezretých, sušených botrytizovaných bobúľ, a preto majú zvyčajne intenzívnu zlatožltú až jantárovožltú farbu a mierne zvýšenú viskozitu. Z hľadiska chuti majú zvyčajne výraznú ovocnú sladkosť a jemnú, ale zreteľnú štruktúru kyselín. Ich arómy sa zvyčajne pohybujú od intenzívne ovocnej ku korenistej alebo dokonca bylinkovej, s tónmi zrelého až prezretého ovocia, sušeného ovocia a medu.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

#### 9. Predikátne víno „Eiswein“ (Prädikatswein Eiswein)

##### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Predikátne víno „Eiswein“

Predikátne vína *Mittelrhein „Eiswein“* sa lisujú z prirodzene zmrznutých hroznových bobúľ, čo znamená, že ingrediencie hrozna sú veľmi koncentrované. Ľadové vína sa zvyčajne vyznačujú intenzívnou sladkosťou kombinovanou so silnou kyslosťou. Ich arómy sú prevažne ovocné a menej ovplyvnené ušľachtilou hnilobou než v prípade vín *Beerenauslese* a *Trockenbeerenauslese*.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

#### 10. Predikátne víno „Trockenbeerenauslese“ (*Prädikatswein Trockenbeerenauslese*)

##### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Predikátne víno „Trockenbeerenauslese“

Predikátne vína „Mittelrhein“ „Trockenbeerenauslese“ sa vyrábajú z prezretých, sušených botrytizovaných bobúľ, a preto majú zvyčajne intenzívnu zlatožltú až jantárovožltú farbu a mierne zvýšenú viskozitu. Z hľadiska chuti majú zvyčajne výraznú ovocnú sladkosť a jemnú, ale zreteľnú štruktúru kyselín. Ich arómy sa zvyčajne pohybujú od intenzívne ovocnej ku korenistej alebo dokonca bylinkovej, s tónmi zrelého až prezretého ovocia, sušeného ovocia a medu. Vína *Trockenbeerenauslese* majú vyššiu koncentráciu ako vína *Beerenauslese*, pretože obsahujú viac botrytizovaných alebo hrozienskam podobných bobúľ.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

#### 11. Akostné šumivé víno, perlivé víno

##### STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrobky „Mittelrhein“ za svoje charakteristické vlastnosti vďaka rozmanitým pôdnym formáciám.

Akostné šumivé víno

Akostné šumivé vína sa vyznačujú výrazným až silným perlením a sú vo všeobecnosti ovocné až zrelé a kvasnicové, s pôsobivou štruktúrou kyselín. Arómy sú charakteristické podľa druhu základného vína, použitých odrôd hrozna a dĺžky času, počas ktorého sa víno ponecháva na kvasničných kaloch.

Vína *crémant* majú intenzívne a jemné perlenie. Zvyčajne sú ovocné a zrelé až kvasnicové a korenisté, s jemnou štruktúrou kyselín. Ich arómy sú charakteristické podľa druhu základného vína, použitých odrôd hrozna a dĺžky času, počas ktorého sa víno ponecháva na kvasničných kaloch.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

Perlivé víno

Perlivé vína majú jemné až výrazné perlenie a sú ovocné a svieže. V závislosti od druhu vína ich aróma zodpovedá tým, ktoré sú uvedené v prípade bieleného, ružového a červeného vína.

Celkový obsah alkoholu vína s CHOP „Mittelrhein“ vyrábaného bez akéhokoľvek obohacovania môže byť vyšší ako 15 % objemu.

V prípade analytických vlastností, kde nie je uvedený žiadny údaj, sa uplatňujú platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 5. Enologické postupy

### 5.1. Osobitné enologické postupy

#### 1. Všetky výrobky

Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

#### 2. Všetky výrobky

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

#### 3. Všetky výrobky

Pestovateľské postupy

Uplatňujú sa platné právne predpisy.

### 5.2. Maximálne výnosy

105 hektolitrov na hektár

## 6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť CHOP zahŕňa vinohrady v týchto obciach: Bacharach [Bacharach (3503), Steeg (3502)], Bad Ems (0950), Bad Honningen (0326), Boppard [Boppard (1820), Hirzenach (1824)], Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein [Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)], Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-Ohlenberg [Niederkasbach (0307)], Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz [Ehrenbreitstein (1416), Niederberg (1413)], Lahnstein [Oberlahnstein (0961)], Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel [Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)], Osterspai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar [St. Goar (1837), Werlau(1836)], Sankt Goarshausen [Ehrental (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)], Spay [Oberspay (1390)], Trechtingshausen (3508), Unkel [Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)], Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

Severné Porýnie-Vestfálsko

Oblasť CHOP zahŕňa vinohrady v častiach Oberdollendorf, Niederdollendorf a Königswinter v meste Königswinter, v časti Honnef (Rhöndorf) v meste Bad Honnef a v časti Kessenich v meste Bonn.

Presné vymedzenie možno vidieť na mapách, ktoré znázorňujú vinohrady v uvedených obciach vytýčené pozemkami. Mapy sú k dispozícii na adrese [www.ble.de/eu-qualityaetkennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualityaetkennzeichen-wein).

Qualitätswein (akostné víno), Prädikatswein (predikátne víno), Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí) alebo Qualitätsperlwein b.A. (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) s chráneným názvom „Mittelrhein“ sa môžu vyrábať v inej oblasti, než je špecifikovaná oblasť, v ktorej sa hrozno zozbieralo a ktorá je uvedená na označení, a to za predpokladu, že produkčná oblasť sa nachádza v tej istej spolkovej krajine alebo v susednej spolkovej krajine.

**7. Hlavné muštové odrody**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder – Frühburgunder, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

Blauer Limberger – Limberger, Lemberger, Blaufränkisch

Blauer Portugieser – Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder – Spätburgunder, Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt – Zweigelt, Zweigeltrebe, Rotburger

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin – Cubin

Cabernet Dorio – Dorio

Cabernet Dorsa – Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Mitoš – Mitoš

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calandro

Chardonnay

Chardonnay Rosé

Dakapo

Deckrot

Domina

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe – Faber

Findling  
Freisamer  
Früher Malingre – Malinger  
Früher Roter Malvasier – Malvoisie, Malvasier, Früher Malvasier  
Färbertraube  
Gelber Muskateller – Muskateller, Muscat Blanc, Muscat, Moscato  
Goldriesling  
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner  
Grüner Veltliner – Veltliner  
Hegel  
Helfensteiner  
Helios  
Heroldrebe  
Hibernal  
Huxelrebe – Huxel  
Hölder  
Johanniter  
Juwel  
Kanzler  
Kerner  
Kernling  
Merlot  
Merzling  
Monarch  
Morio Muskat  
Muscaris  
Muskat Ottonel  
Muskat Trollinger  
Müller Thurgau – Rivaner  
Müllerrebe – Schwarzriesling, Pinot Meunier  
Neronet  
Nobling  
Optima 113 – Optima  
Orion  
Ortega  
Osteiner  
Palas  
Perle  
Phoenix – Phönix  
Pinotin  
Piroso  
Prinzipal

Prior  
Reberger  
Regent  
Regner  
Reichensteiner  
Rieslaner  
Rondo  
Rotberger  
Roter Elbling – Elbling Rouge  
Roter Gutedel – Chasselas Rouge  
Roter Muskateller  
Roter Riesling  
Roter Traminer – Traminer, Gewürztraminer, Clevner  
Rubinet  
Ruländer – Pinot Gris, Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder  
Saint Laurent – St. Laurent, Sankt Laurent  
Saphira  
Sauvignon Blanc  
Sauvignon Cita  
Sauvignon Gryn  
Sauvignon Sary  
Scheurebe  
Schönburger  
Septimer  
Siegerrebe – Sieger  
Silcher  
Sirius  
Solaris  
Souvignier Gris  
Staufer  
Syrah – Shiraz  
Tauberschwarz  
Villaris  
Weißer Burgunder – Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder  
Weißer Elbling – Elbling  
Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc. Gutedel

Weißer Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

Wildmuskat

Würzer

#### 8. Opis súvislostí

Vinohradnícka oblasť „Mittelrhein“ sa nachádza medzi Bingenom a Bonnom, hraničí s pohorím Siebengebirge a je dlhá asi 110 km. Dno údolia je úzke; až v nadmorskej výške 200 – 220 m nad morom sa úzke údolie v tvare V rozširuje na náhornú dolinu so stupňami vytvorenými v dávnejšej minulosti. Vinohradnícke oblasti v údolí Mittelrhein siahajú do nadmorskej výšky od 55 do 350 m nad morom; priemerná nadmorská výška vinohradov je 170 m nad morom. Vinohrady v hornej časti údolia Mittelrhein sú orientované hlavne na juhovýchod až juhozápad; vinohradníctvo sa v dolnej časti údolia Mittelrhein realizuje prevažne na pôde orientovanej na juh až juhozápad. Ak sa vezme do úvahy údolie Mittelrhein ako celok, priemerná orientácia viníc je 168° (JJV).

V oblasti údolia Mittelrhein prevládajú devónske horniny. Rozšírené sú kremencový pieskovec a bridlica; v menšej miere sa vyskytujú železnaté a kremičité hľuznaté bridlice a kremence. Horniny z obdobia trefohôr sa nachádzajú len v oblasti okolo Königswinteru. Obsahujú trachyty, trachytové tufy, čadiče a latity (sopečné výlevné horniny), ktoré sú dôkazom dávnej sopečnej činnosti. Záplavové oblasti Rýna zvyčajne obsahujú niekoľko metrov hrubé piesky a íly, ktoré sú často vápnnité. Vinič v údolí Mittelrhein je zakorenený hlavne v pôde, ktorej materská hornina pozostáva z devónskej bridlice. Prevládajúcimi typmi pôdy sú hnedozem a regosol.

Parahnedozeme sú veľmi rozšírené na úrodnej spraši a sprašových hlinách.

Vinič sa takisto pestuje na častiach záplavových oblastí a nižších terasách. Z hľadiska typológie pôdy sa tieto oblasti vyznačujú fluvizemou a hnedozemou. Na trefohorných sopečných horninách sa nachádzajú hnedozem, regosol a ranker.

Priemerná ročná teplota je podľa meteorologických údajov 9,7 °C a priemerná teplota vo vegetačnom období je 14,2 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je 665 mm, z toho asi 60 % spadne počas vegetačného obdobia.

Počas tejto sezóny má vinič v oblasti „Mittelrhein“ výhodu v priemere asi zo 615 000 Wh/m<sup>2</sup> priameho slnečného svitu. Dlhé vegetačné obdobie spolu s osobitnou topografiou pestovateľskej oblasti, mikroklimatickými podmienkami, charakteristickým zložením pôdy a vysokou mierou ľudského zásahu sú určujúcimi faktormi typológie vín.

Maloplošná štruktúra a strmé svahy obmedzujú využívanie technických strojov vo vinohradoch, preto je obhospodarovanie vinohradov veľmi náročné na prácu, čo má stabilizujúci vplyv na výnosy. Výrazne to prispieva ku kvalite zbieraného hrozna, pokiaľ ide o prirodzený minimálny obsah alkoholu, charakteristické arómy a vyváženosť kyselín vín. Vplyv človeka čerpá zo stáročnej tradície vinohradníctva. Pri pestovaní prvotného produktu (hrozna) určeného na výrobu *Prädikatswein* (predikátneho vína) môže vinohradník počas vegetačného obdobia vykonávať osobitné opatrenia týkajúce sa starostlivosti o kry, ako je odstraňovanie listov z okolia hrozna alebo preriedenie strapcov, aby sa dosiahlo kvalitnejšie a intenzívnejšie zloženie ingrediencií hrozna. Rôzne metódy zrenia založené na pivničnej technológii môžu okrem toho ako ďalší ľudský faktor formovať vyrábané víno *Prädikatswein*.

#### 9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Víno, akostné šumivé víno, perlivé víno

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Predtým, ako sa môžu na etiketách použiť tradičné pojmy *Qualitätswein* (akostné víno), *Prädikatswein* (predikátne víno), *Qualitätssparwein b.A.* (akostné perlivé víno z vymedzených oblastí) alebo *Sekt b.A.* (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí), víno musí prejsť úradnou kontrolou. Na etikete sa musí uviesť číslo kontroly vydané v tejto súvislosti (*amtliche Prüfungsnummer* or *A.P.-Nr.*). Nahrádza sa ním číslo šarže.

Okrem existujúceho chráneného názvu vína sa víno a vinárske výrobky musia označovať jedným z tradičných pojmov uvedených v bode 5 písm. a) špecifikácie výrobku. Používanie tradičných pojmov, ktoré sú uvedené v bode 5 ods. b) špecifikácie výrobku, je dobrovoľné.

Vinohradnícky register je zoznam názvov oblastí, veľkoplošných vinohradov a jednotlivých vinohradov a systémov otvorených polí, ktoré možno používať ako menšie zemepisné jednotky. Označuje hranice lokalít a oblastí podľa katastrálnych odkazov (okres, obvod, systém otvoreného poľa, pozemok). Spravuje ho poľnohospodárska komora Porýnia-Falcka. V Severnom Porýní-Vestfálsku sa spravuje v súlade s nariadením, ktorým sa vykonávajú právne predpisy o víne [*Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO NRW)*]. Vinohradnícky register sa zriadil a udržiava na základe:

- § 23 ods. 3 a 4 zákona o víne (*Weingesetz*),
- § 29 nariadenia o víne (*Weinverordnung*),
- krajinského zákona o ustanovení lokalít, oblastí a vinohradníckeho registra (zákon o vinohradoch) [*Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)*],
- nariadenia, ktorým sa vykonávajú právne predpisy o víne (*WeinR-DVO NRW*),
- § 2 ods. 16 krajinského nariadenia o zodpovednosti v oblasti vinárskych právnych predpisov (*Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts*).

Hranice malej zemepisnej jednotky sa môžu meniť len so súhlasom príslušnej organizácie podľa § 22g zákona o víne, ktorá musí akékoľvek zmeny oznámiť Spolkovému úradu pre poľnohospodárstvo a výživu.

### Odkaz na špecifikáciu výrobku

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---